

Glutenfreie Churros

Als Kind habe ich Churros geliebt. Ich bin in Peru aufgewachsen und dort konnte man sie ganz einfach auf der Straße kaufen. Diese glutenfreien Churros sind so lecker. Ich muss euch aber vorwarnen: Vorsicht! Suchtgefahr! Kalorienbomben! Aber manchmal darf man gerne sündigen.

Autor: Jessica Reiniger



Zutaten

- 300 g Wasser - plus ca.50g Wasser
- 160 g [Reismehl Extra Fein](#)
- 40 g [Bio Buchweizenmehl](#)
- 1/4 TL Backpulver
- 1/4 TL Salz

Anleitungen

1. Teig herstellen:

300 g Wasser kochen bzw. im Thermomix **5 Minuten/ Varoma/ Stufe 1**. Aus dem Herd nehmen und restliche Zutaten dazu geben. Zu einer homogenen, klumpfreien Masse 1 Min/Stufe 6 kneten. Falls der Teig zu fest ist etwas kaltes Wasser dazugeben, circa 50g.

2. Topf vorbereiten:

Öl in einem großen Topf erhitzen.

3. Churros backen:

Mit Hilfe einer Spritzbeutel 15-20 cm lange Churros senkrecht von oben direkt in das heiße Öl spritzen. Churros goldbraun knusprig frittieren.

4. Churros aus dem Fett nehmen und auf Papier entfetten. Mit Zucker bestreuen.

5. Gutes Gelingen wünsche ich euch! Eure Jessica

Jessica Reiniger Glutenfrei

www.jessica-reiniger.de

Hast du Fragen? Ruf ich einfach an ❤️

0152 21882856

